PROBLÊME

Sur le temps juſte du décuvage des Vins ; avec la ſolution de ce Problême ; Et un Avis à tous les Propriétaires des Vignes & à tous les Cultivateurs en général ; Sur les Vins, la Vigne & la Culture des terres.

Par M. MAUPIN.

Prix, 48 ſ. avec l'Art de la Vigne.

A PARIS,
Chez MUSIER, Libraire, rue du Foin S. Jacques ;
& chez GOBREAU, auſſi Libraire, quai des Auguſtins, près la rue Gît-le-Cœur.

ON ſe perſuade aſſez généralement par-tout, & principalement dans les Vignobles dont les Vins ont le plus de réputation, qu'on ſait faire ſes Vins, & qu'on les fait au mieux poſſible pour ſon Canton ; mais il n'en eſt pas de même du *temps où il faut les tirer de la cuve pour les avoir auſſi généreux, auſſi bien conſtitués & d'autant de garde qu'ils pourroient l'être.* Alors ce n'eſt par tout qu'incertitude & qu'embarras.

Ce Problême, en effet, eſt, de tous ceux que peut préſenter l'Art des Vins, le plus difficile & le plus obſcur. Pluſieurs Savants en ont parlé, mais c'eſt tout ; quelques Académies ou Pays d'Etats, en ont fait le ſujet d'un prix Académique ou Provincial, & juſqu'à préſent, il ne paroît pas que leur objet ait été rempli. Mon deſſein eſt de donner ici, en peu de mots, la ſolution de ce Problême.

Le vœu & le but de la Nature dans la fermentation du moût, c'eſt de faire du Vin. Les moyens qu'elle emploie, peuvent ſe réduire à quatre. La diſſolution, la décompoſition, l'atténuation & la récompoſition.

Si l'on décuve le Vin dans l'un des trois premiers degrés ou périodes, le Vin pourra être commencé, mais il ne ſera pas fait. La Nature n'aura encore que préparé ou ébauché ſon ouvrage, elle aura, peut-être, fait quelques parties vineuſes, mais tout le reſte ſera à faire.

Il ne faut donc tirer le vin qu'après le quatrieme degré, qu'après que la récompoſition ſera, non pas avancée, mais parfaite, autrement on troubleroit l'œuvre de la Nature, & le Vin ne ſeroit pas de garde, ou le ſeroit beaucoup moins.

Ainſi on ne tirera pas le Vin lorſque la vapeur méphytique de la fermentation, connue ſous différents noms, & entr'autres, ſous celui de *gas*, ſera encore ſenſible; la Nature, en ce moment, doit être cenſée n'en être encore qu'à la décompoſition, plus ou moins avancée.

Il ſemble que l'indication la plus ſimple & la plus naturelle, pour décuver les Vins, devroit être l'affaiſſement du marc, ou ſa deſcenſion, ſi cela ſe peut dire, au même point de la cuve, d'où il s'étoit élevé depuis le foulage.

Cet affaiſſement, tel que je le ſuppoſe ici, prouve, ou que la Nature ne travaille plus, ou qu'au moins, elle ne décompoſe plus qu'infiniment peu, & que les parties les plus tardives.

On pourroit dire, à la vérité, ſi on l'a remarqué, qu'il y a beaucoup de cuves où le marc ne monte, ni ne deſcend, ou que très peu, mais ces irrégularités de la fermentation ne ſe rencontrent que dans les cuvées mal faites, & n'auront point lieu dans aucun de mes procédés; & comme mes procédés ſont bien certainement les meilleurs pour tous les pays, & pour toutes les années, je n'héſite point à propoſer l'indication dont il s'agit ici, comme regle générale & univerſelle, & comme la plus ſûre,

la plus ſimple, la plus remarquable & la plus facile de toutes les indications du décuvage des Vins.

Ainſi on ne décuvera les Vins, & tous les Vins, quelques ſoient les années & les pays, qu'après l'affaiſſement ou abaiſſement du marc, tel que je l'ai dit, en obſervant pourtant & pour le plus sûr, de ne les tirer de la cuve que 24 heures après cet affaiſſement, pour laiſſer à la Nature, le temps de conſommer ſon opération, & d'y mettre la derniere main.

Il eſt très bien prouvé, en général, que les Vins, tirés de la cuve avec précipitation, ne ſont jamais auſſi parfaits, & ſur-tout ne ſe conſervent jamais auſſi long-temps que quand ils ont été décuvés plus tard. Cette précipitation eſt une des cauſes des maladies des Vins.

On pourra, dans les années où les raiſins auront une grande verdeur, ne tirer les Vins qu'au bout de 36 heures. On le pourra auſſi dans les années communes; mais, dans ce dernier cas, il ſera toujours plus avantageux de les tirer au bout de 24, à moins qu'on n'ait de bonnes raiſons pour préférer des Vins durs & outrés en couleur, à des Vins plus prompts & plus ſpiritueux; ce qui dépend des circonſtances & de la deſtination des Vins.

Les Vins, appellés à paſſer les mers, doivent, en général, être plus durs & plus couverts que les autres; mais auſſi, à force de les laiſſer ſe durcir, & ſur-tout ſe couvrir, on en fait des Vins plats, à moins que par eux-mêmes, ils ne ſoient très chargés d'eſprit.

D'ailleurs, ſans excéder les Vins, de cuvage, il ſeroit très poſſible de les rendre capables, étant bien faits d'ailleurs, de ſupporter les plus longs trajets de mer, par un moyen beaucoup plus ſimple & moins préjudiciable.

Avec ce moyen, très peu coûteux, & employé dans la proportion néceſſaire, on éterniſeroit, pour ainſi dire, la durée des Vins à volonté. Je ſuis certain de ce moyen, comme je le ſuis de tous les faits que j'affirme, ſoit ſur les Vins, ſoit ſur la Vi-

gne, soit sur la culture des terres. Je ne me trompe point, & je ne trompe point.

En général, on ne passera jamais les 36 heures. Si on les passoit, le Vin perdroit beaucoup plus qu'il n'acquérroit, & suivant les années, deviendroit sujet à certaines maladies qu'on préviendra sûrement en se conformant à la regle que je viens d'établir (1).

Dans les années de maturité & très chaudes, j'estime qu'il ne faut pas plus de 12 ou 18 heures au plus de cuvage après l'affaissement du marc.

Cet affaissement du marc, avec les regles que je viens de donner, est le seul point d'indication sûr pour le décuvage des Vins. Cette indication doit être suivie généralement dans tous les pays, & dans toutes les années, parceque, dans tous les pays & dans toutes les années, la marche de la Nature, à cet égard, est toujours la même, & se fait toujours par les mêmes degrés. En s'y conformant, on aura de beaucoup meilleurs Vins, pourvu que d'ailleurs ils soient bien faits; mais où les fait-on bien ?

Je pourrois démontrer la solidité de l'indication que je viens d'établir, par un grand nombre de faits; j'en rapporterai quelques-uns dans le nouvel Ouvrage que je publierai à la fin d'Août, ou au commencement de Septembre, supposé qu'il ait lieu.

Voici les procédés que j'y donnerai, 1°. deux procédés pour la façon des Vins rouges : le premier, très simple, pour les Propriétaires des Vignes, riches ou aisés, qui veulent donner à leurs Vins toute la qualité dont ils sont susceptibles : le second, plus simple encore, ou du moins plus assorti aux usages & aux circonstances particulieres des Vignerons, se rapportera au com-

---

(1) Il est bon de remarquer que dans mes principes, il faut couvrir la vendange avec des planches qui sont posées immédiatement sur le marc, & non sur la cuve.

mun des Cultivateurs. Ces deux procédés sont parfaits & ont chacun leur avantage particulier.

2°. Un nouveau procédé pour la façon des Vins rouges, fins, en certaines années.

3°. Une nouvelle méthode, que j'ai encore éprouvée l'année derniere, pour faire les Vins blancs, faits de raisins blancs, principalement dans les années où les raisins sont très verds.

4°. Un moyen, éprouvé pour emporter, ou couvrir en grande partie, & souvent entiérement le mauvais goût que donne le terroir à un grand nombre de nos Vins.

5°. Un moyen, encore plus éprouvé, pour prévenir la dépravation des Vins, & tel que s'il avoit été pratiqué à la derniere récolte, il n'y auroit pas eu une piece, *une seule piece des vins les plus communs qui eût été gâtée* dans l'année, ou du moins qui l'eût été nécessairement. Si parmi les faits, que j'ai avancés, il y en a un dont je puisse répondre, c'est de celui-là encore plus que de tous les autres.

6°. Enfin la maniere de gouverner les Vins.

L'effet de tous ces procédés & de ces moyens, sera de rendre par-tout, & dans tous les pays, les Vins infiniment meilleurs, de plus de garde, & d'une beaucoup plus grande valeur. Les procédés que j'ai donnés depuis quinze ans, n'ont pas toute la perfection de ceux que j'annonce, & tout le monde sait qu'ils ont opéré, dans tous les Pays Vignobles de la France, tous les avantages dont je viens de parler; mais je dois avertir que je ne donnerai les procédés & les moyens que je promets, que sur le vœu de tous les Vignobles, & qu'autant qu'à la fin de Juillet prochain, il y aura un grand nombre de personnes de toutes les Provinces qui m'auront marqué, *par écrit*, leur vœu, & qu'elles desirent mon Ouvrage, dont assurément aucune d'elles ne peut se passer. Je ne demande rien au-delà; pas même un promesse, bien loin d'exiger une souscription, que je ne recevrois pas; mais si je n'ai pas ce que je demande ici, je ne donnerai sûrement pas

mon Livre ; & au mois de Septembre prochain, je rendrai leur argent au trop petit nombre de perſonnes qui ont ſouſcript pour ce nouvel Ouvrage. Il y a vingt ans que je travaille & que je fais des découvertes, je veux être sûr que tout le Public en jouira, & qu'enfin elles ſeront univerſellement établies ; ſans quoi, je préparerai mon Livre, mais je ne le donnerai pas, & apparemment d'autres ne le donneront pas non plus.

Les perſonnes, qui me feront l'honneur de m'écrire, voudront *bien affranchir le port de leurs lettres*, autrement je ne pourrois les recevoir, & elles me les adreſſeront ; plutôt que plus tard, rue du *Pont au Choux, au petit Hôtel de Poitou, à Paris.*

L'ART DE LA VIGNE.

Je ne dirai qu'un mot ſur cet Ouvrage, c'eſt que la nouvelle méthode, que j'y ai donnée pour la plantation, la diſtribution & la taille de la Vigne, *économiſeroit généralement les deux tiers des engrais, le quart des échalas, faciliteroit la main d'œuvre & donneroit, dans toutes les Vignes déjà faites ou à faire, tout au moins un cinquieme de plus* : en eſt-ce aſſez ?

Cette Méthode, honorée dès 1763, du ſuffrage de l'Académie Royale des Sciences de Paris, eſt prouvée, entr'autres, par neuf années conſécutives d'épreuve *de comparaiſon* & de ſuccès obtenus & atteſtés par un Magiſtrat, Conſeiller d'Etat, dont les lettres ſont jointes à l'ouvrage, ainſi que l'approbation de l'Académie.

Nouveau Plan Economique pour la Culture des terres, & principalement des moins bonnes terres.

CETTE découverte eſt aſſurément la plus importante de toutes celles que j'ai faites, & elle n'eſt pas moins sûre.

A la vérité, elle n'eſt pas prouvée par des faits, auſſi pu-

blics, ni aussi authentiques; mais d'après mes expériences, je la donne pour certaine : si elle ne l'étoit pas, je n'aurois sûrement pas offert de l'exécuter, en cas de doute, à la porte du Bois de Boulogne, sur le Froment, le Seigle, l'Avoine, la Luzerne & le Sain-Foin. Il n'est pas naturel de croire que j'eusse cherché à attirer sur moi les yeux de la Capitale & de toute la France, si je n'avois été bien sûr de n'en avoir pas la honte.

Cette découverte n'est point publique, & je ne la donnerai, comme je l'ai annoncé, que pour être exécutée, & que sur le vœu de toutes les Provinces du Royaume.

Elle consiste à cultiver les terres, ou du moins la plus grande partie des terres, de maniere qu'avec la même quantité de labour & d'engrais, qu'on emploie dans la culture ordinaire, les terres rapporteroient le double, ou à peu près, de ce qu'elles rapportent aujourd'hui, en grains & en tout autre genre de productions : car ce n'est pas assez d'avoir abondance de grains, il faut avoir abondance de tout, abondance de troupeaux & de bestiaux, comme de tout le reste, & avoir tout cela, autant qu'il se peut, en proportion relative à la consommation & au Commerce; alors tout le monde gagne, & personne ne perd, & ma découverte opéreroit tout cela, ou pourroit l'opérer.

Encore une fois, car je ne puis trop le répéter, j'ai éprouvé cette culture *par comparaison* avec la culture ordinaire, en deux années différentes, & elle m'a réussi, sur-tout la derniere de ces deux années, & je ne vois point qu'aucune circonstance particuliere, autre que ma culture, ait pu déterminer mes succès. Ce n'est qu'à elle que je peux imputer d'avoir recueilli, *à raison de dix septiers de Froment par arpent*, au lieu de *cinq* que j'ai recueillis seulement dans la partie de la même terre cultivée à la maniere ordinaire, & avec les mêmes avances.

Cette découverte feroit la richesse du Peuple, & en particulier, celle des Propriétaires & des Cultivateurs des terres, puis-

qu'avec la moitié moins de frais qu'aujourd'hui, ils pourroient avoir la même quantité de production. On peut consulter, relativement aux avantages immenses qui en résulteroient pour la Nation, *la seule richesse du Peuple, ou moyen de faire baisser le prix de toutes les subsistances* & de tous les objets de commerce quelconques. Cet Ouvrage se trouve chez les mêmes Libraires où se vend l'Art de la Vigne.

Lu & approuvé, ce 8 *Avril* 1780, DE SAUVIGNY.

Vu l'Approbation, permis d'imprimer, le 8 *Avr.* 1780.

LE NOIR.

De l'Imprimerie de Didot l'aîné, rue Pavée, 1780.

LES
PRINCIPALES BÉVUES
DES VIGNERONS,
AUX ENVIRONS DE PARIS ET PAR-TOUT ;
OU
AVIS TRÈS-IMPORTANT
A TOUS LES PROPRIÉTAIRES DES VIGNES,

Pour servir de suite à la nouvelle Méthode de planter & de cultiver la Vigne,
Joint à l'Avis & Leçon aux Laboureurs:

A L'USAGE DE TOUS LES PAYS, VIGNOBLES OU NON VIGNOBLES.

Par M. MAUPIN.

Prix des deux Ouvrages 2 liv. 2 sols, avec le reçu signé de l'Auteur.



A PARIS,

Chez { MUSIER, GOBREAU, } Libraires, Quai des Augustins.

M. DCC. LXXXII.
Avec Approbation, & Privilége du Roi.

PRÉFACE.

LE titre de cet écrit en annonce ſuffiſamment les objets : je les remplirai.

Cet ouvrage ſera très-court, & mon deſſein eſt que tous ceux que je donnerai par la ſuite le ſoient auſſi, du moins autant que les matieres le comporteront. Je m'y bornerai à expoſer mes vues ou mes procédés avec le moins de détails & de diſcution qu'il me ſera poſſible.

Les Vignerons, comme on le verra, font de grandes bévues ; mais combien d'autres ne fait-on point, non ſeulement dans l'agriculture, mais encore dans toutes les parties ſpéculatives qu'embraſſe le ſyſtême politique de la ſeule Richeſſe du peuple ? Ma premiere intention avoit été de les expoſer, & je les avois même préparées ; mais pour le moment, j'ai cru devoir me renfermer dans les objets que je vais préſenter.

Mon deſſein avoit été auſſi de donner aux vignobles un avis important ſur un moyen connu, mais mal employé & pourtant néceſſaire pour ſuppléer, avec avantage, aux futailles dans les années de grande abondance, & c'eſt même principalement dans cette vue que je

m'étois hâté de composer cet écrit; mais, indépendamment de l'indocilité des vignobles, cet avis seroit arrivé trop tard, & le mal auroit été fait avant qu'on en eut eû connoissance; c'est pourquoi je l'ai encore supprimé, & je me borne à ce que j'ai dit, dans la Théorie sur le temps de la vendange, à la pag. 29 & aux suivantes, des Eclaircissemens sur la nouvelle Fouloire, à l'article où j'ai traité des vins déposés & entonnés dans les cuves, sauf à revenir sur le même sujet, qui est de la plus grande conséquence, dans le premier ouvrage que je pourrai donner sur les vins.

J'ai joint le présent ouvrage à l'Avis & Leçon aux Laboureurs, par plusieurs raisons. 1°. Parce qu'il est dans mes vues de lier mes ouvrages les uns aux autres, autant qu'il est possible. 2°. Parce que j'ai donné, dans l'Avis & Leçon aux Laboureurs, des instructions qui intéressent les vignobles & dont la connoissance est particulierement nécessaire, soit pour la plantation de la vigne dans les provinces qui n'en ont pas, soit pour faire connoître à ces provinces le grand intérêt qu'elles ont à la cultiver, en prenant toutes les précautions que j'y ai indiquées. 3°. Parce que, dans cet ouvrage comme dans le deux précédens, j'ai renvoyé, en beaucoup d'endroits, à l'Avis & Leçon aux Laboureurs.

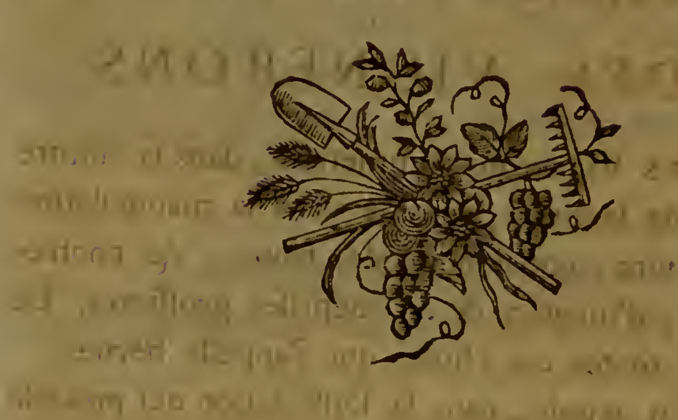
4°. Parce qu'il eſt plus commode, plus expéditif & plus économique pour le public, & ſur-tout pour les perſonnes de province, de prendre les deux ouvrages à la fois que de les faire demander ſéparément l'un après l'autre.

J'ai déja joint pluſieurs de mes ouvrages à d'autres que j'avois publiés avant, & j'ai toujours déclaré qu'ils ſeroient délivrés ſéparément aux perſonnes ſeulement qui avoient déja les premiers ; & cette fois pour toutes, je le déclare de nouveau, afin qu'on ne puiſſe en ignorer : mon intention n'eſt point aſſurément de gréver en rien le public, & encore moins les perſonnes qui, par leur empreſſement, méritent plus particuliérement mes égards.

Le prix de la Richeſſe des vignobles eſt de 3 liv. 12 ſ. Le prix de la nouvelle Méthode de planter & cultiver la vigne, jointe à la Théorie ſur le temps de la vendange, eſt de 3 l. 6 ſ., & ſe vend, ainſi que la Richeſſe des vignobles, chez les mêmes Libraires où ſe trouve le préſent ouvrage.

Je ne répéterai point ici les avis que j'ai déja donnés aux perſonnes qui me feront l'honneur de m'écrire, elles les trouveront dans les ouvrages dont je viens de parler, & en particulier, aux pages 11 & ſuivantes du Diſcours

préliminaire de la Théorie ſur le temps de la vendange. Je me flate qu'elles voudront bien s'y conformer.





LES
PRINCIPALES BÉVUES
DES VIGNERONS.

LES Vignerons commettent, dans la culture de la vigne, comme dans la manipulation des vins, une infinité de fautes, de contre-ſens, d'inepties & de mépriſes groſſieres. Ce ſont toutes ces choſes que j'appelle bévues.

J'ai expoſé, dans la Diſſertation qui précéde la Théorie ſur le temps de la vendange, la plus grande partie de celles qui regardent les vins; mais comme j'en ai oublié quelques-unes d'eſſentielles, j'en ferai mention à la ſuite de celles qui concernent la vigne & que je vais expoſer.

C'en eſt une (bévue) & des plus univerſelles, que de planter & de preſſer la vigne, qui devroit durer des ſiecles, comme on plante & on ſerre un quarré d'artichaux qui ne doit

durer que cinq ou ſix ans. C'en eſt encore une plus grande, s'il eſt poſſible, que de n'obſerver aucun ordre, aucune régularité, aucune égalité dans la diſtance des ceps; enſorte que dans une même vigne, les tiges ſoient, comme elles le ſont preſque par-tout, les unes à un demi-pied, les autres à un pied; celles-ci à un pied & demi, & celles-là quelquefois à deux pieds les unes des autres. Il eſt évident que des ceps preſſés & entaſſés en tout ſens, ne peuvent qu'épuiſer très-promptement la terre, s'affamer les uns les autres, & par conſéquent être très-foibles; & qu'à moins d'un grand art, il eſt impoſſible qu'ils ne ſoient dans un beſoin continuel de ſecours. Il eſt encore évident, du moins pour les hommes en état de raiſonner, *que les tiges abſorbent, pour ſe nourrir elles-mêmes, une partie de la ſève qu'elles pompent par leurs racines, cette partie de ſève, ainſi employée, ne peut plus l'être à produire de nouvelles pouſſes qui auroient donné du fruit, & par conſéquent que multiplier inconſidérément la quantité des tiges, c'eſt diminuer d'autant le rapport de la Vigne, indépendamment de beaucoup d'autres inconvéniens très-graves.* Enfin, il eſt évident que le défaut d'ordre & la grande inégalité dans la diſtance des ceps, doivent non-ſeulement mettre une très-grande diffé-

rence dans leur rapport, mais encore dans leur durée comme dans leur force ; d'où il arrive que la vigne se déteriorant chaque année, par la perte d'une partie de ses ceps, il faut chaque année remplacer ces ceps à grands frais, ce qui ruine le propriétaire & n'empêche pas que, souvent après un terme très-court, la vigne ne soit plus bonne qu'à arracher. Combien de Vignes encore sur pied ne seroient propres qu'à cela.

Comme l'entassement des ceps & l'inégalité de leur distance sont des bévues, l'opération qui les produit en est une aussi. Cette malheureuse opération est la principale cause de la détresse & de la ruine des Vignobles. Si on ne fossoyoit pas pour multiplier, comme l'on fait presque par-tout, les vignes seroient plus espacées & le seroient plus également, elle dureroient beaucoup plus long-temps, elles couteroient infiniment moins en façons, en fumiers & en échalas, les raisins prendroient plus de qualité, pourriroient moins, & les vins seroient meilleurs, non-seulement parce que les vignes seroient beaucoup moins fumées, mais encore parce que la séve seroit beaucoup mieux élaborée & plus parfaite qu'elle ne peut l'être, en rajeunissant sans cesse la vigne par des provins, dont les nouvelles racines, d'une tissure lâche

& grossiere, ainsi que le jeune bois, ne sont rien moins que propres à préparer & à travailler la séve. On sait tout cela ou à peu près, mais on sait si mal le peu que l'on sait, qu'à l'exception de certains Vignobles, ou par circonstances bien plus que par principes, on ne provigne pas, du moins habituellement, dans tous les autres on ne cesse de provigner & de multiplier: & cet abus si révoltant sous tous les points de vue, s'est répandu jusques dans les cantons mêmes où l'on paroît s'occuper le plus de la bonne qualité des vins, je veux dire dans la Bourgogne & la Champagne. Ce n'est pas tout, dans les Vignobles les plus estimés de la Champagne, on s'est fait une loi de rabaisser & de coucher en terre, chaque année, une partie des ceps: dans la Bourgogne, si ce n'est pas cela, c'est autre chose, mais toujours des choses préjudiciables à la parfaite qualité des vins, on provigne comme ailleurs, & en outre, comme dans beaucoup d'autres endroits, on fait des longues tailles que l'on plie ou que l'on ne plie pas, mais qui, outre les inconvéniens que j'ai exposés à la pag. 26 de ma Nouvelle Méthode, ont encore, comme je l'ai exposé à la même page, celui d'être préjudiciables à la maturité des raisins, & par suite, à la meilleure qualité des vins. Combien de bévues!

C'en eſt une qui ne le céde à aucune autre, ſi elle n'eſt pas plùs grande encore, que de laiſſer les tiges s'élever comme on le fait aux environs de Paris, & du plus au moins, par-tout. (a) A l'exception des cas exprimés dans la note ci-deſſous, & des vignes qui ne ſont point échalaſſées, où les tiges peuvent, ſuivant la nature des terres, porter, depuis un pied & demi juſqu'à deux au plus, de hauteur, j'eſtime qu'en général les tiges ne doivent pas avoir plus de ſix ou neuf pouces d'élévation.

Une autre bévue du même genre, & qui n'eſt ni moins grande, ni moins commune, ſur-tout dans les vignes tenues en treilles ou baſſes treilles, c'eſt d'entretenir trop de vieilles branches ſur les tiges, & de les laiſſer trop s'allonger.

Ces deux abus ſont les plus grands & les plus préjudiciables que je connoiſſe dans la maniere ordinaire de tenir les vignes. Ce ſont eux, bien plus encore que la proximité des ceps qui en hâtent la ruine & en diminuent le rapport : ce ſont eux & en général les tailles trop alongées, & au-deſſus de la force des ceps, qui néceſſitent ſi ſouvent les provins dans les vignes déja

---

(a) Voyez la pag. 20 de la nouvelle Méthode de cultiver la vigne, & remarquez en outre qu'il ne s'agit pas ici des Vignes hautes ou hautaines.

provignées, & occasionnent l'usage si fréquent de cette ruineuse opération. Eux seuls coutent aux Vignobles, chaque année, des sommes immenses; & pour réformer ces abus, il n'en couteroit pas un sol, mais il faudroit une bonne serpette.

En 1761, j'avois deux grands jardins dans lesquels il y avoit beaucoup de pieds de vigne en espaliers. Ces pieds de vignes ou treilles, étoient chargées d'une grande quantité de vieux bois, ou autrement dit, de vieilles branches. Ces vieilles branches portoient peu de fruit, & en général les nouvelles pousses avoient peu de vigueur.

Dans l'automne de la même année, je fis élaguer entierement une grande partie de ces vieilles branches, je conservai les plus courtes & les plus basses : en conséquence de cette décharge, j'allongeai la taille sur les dernieres pousses, & je les fis même tailler si longues, que mon Jardinier me dit, en propres termes, que je donnois à ces treilles leur dernier sacrement; cependant, au moyen de la suppression du vieux bois & de la précaution que j'avois prise, de courber un peu en cercle les sarmens que j'avois taillés, afin que la seve, se portant à peu près également dans tous les yeux, put y développer les bourgeons qui devoient en-

ſortir, la pouſſe fut des plus vigoureuſes, les nouveaux bourgeons furent de cinq à ſept pieds de long, j'eus des raiſins en abondance, & dans l'hiver long & rigoureux de 1763, où un grand nombre des tiges éclaterent dans les autres jardins comme dans les vignes, je n'en eus qu'une ſeule qui ſubit le ſort commun, & toutes les autres tinrent fermes.

J'ai rapporté cet exemple, non pour autoriſer les longues tailles, toujours déplacées dans les vignes ſerrées, mais pour faire ſentir tout le préjudice des abus que je viens de reprendre, & toute l'importance du principe & du moyen que j'expoſerai, à cette occaſion, dans les additions que l'on trouvera ſur la Nouvelle Méthode à la ſuite des bévues.

C'en eſt une très-grande, ainſi que je l'ai déja remarqué, que de foſſoyer & de provigner les ceps originaires pour en multiplier la quantité, mais c'eſt le comble de l'ignorance ou un trait inſigne de la mauvaiſe foi de certains Vignerons, que de prétendre, comme je le vois par quelques lettres que j'ai reçues, qu'une vigne plantée en farment enraciné, ne peut ſe ſoutenir plus de trois ou quatre ans, & qu'au bout de ce temps, elle périroit ſi elle n'étoit couchée & provignée. C'eſt une bévue de la même eſpece, que d'oſer avancer, comme

le ſont les mêmes Vignerons, qu'une vigne de quatre ans plantée en croſſettes, & qui a déja produit du raiſin, périroit, & ne pourroit ſe ſoutenir plus long-temps, ſi on ne venoit au ſecours en la couchant & provignant. Je ſais bien que les Vignerons ſont ignorans, & que tous, par un eſprit d'intérêt, pouſſent, autant qu'ils peuvent, les Propriétaires Bourgeois à la folle opération dont il s'agit; mais je n'aurois jamais cru qu'ils euſſent porté l'abſurdité ou l'impudence à un pareil point, ſi des hommes dignes de foi, & qui connoiſſent mes principes ſur cette matiere, ne m'euſſent écrit tout exprès pour me conſulter, & prendre mon avis ſur ces opinions extravagantes. Il faut avouer que ſi les Maîtres ne ſavent rien, ils en ſont bien punis.

C'eſt encore une bévue des Vignerons, que de planter à la barre ou à la taravelle, comme on le pratique dans certains Vignobles. C'en eſt encore une, ou du moins c'eſt une faute en ce qu'on pourroit faire mieux, que de planter la vigne dans des foſſes ou bovettes, fut-ce même des marcottes en gazon ou en mannequin. A l'égard des vignes ordinaires, la meilleure maniere eſt de planter à foſſé ouvert, ou autrement dit, en rayons. Cette maniere n'a aucun inconvénient, & a une infinité d'avantages qu'on

ne peut rencontrer dans aucune autre: elle eſt, ſur-tout, indiſpenſable dans ma Méthode.

Si, à la rigueur, ce n'eſt point une bévue, c'eſt au moins une fauſſe vue, &, à mon avis, une combinaiſon très-mal entendue que l'uſage rafiné où ſont certains Vignobles, d'amaſſer au pied de leurs vignes ou ailleurs, des fumiers qu'ils mélangent de terre, en mettant alternativement une couche de l'un & une couche de l'autre. Cet uſage a cependant un bon côté, mais il en a auſſi deux mauvais, l'un d'être très-cher à cauſe du tranſport de la terre qu'on eſt quelquefois obligé d'aller chercher fort loin; l'autre, que ce fumier, ainſi mélangé, & conſumé comme je le ſuppoſe, ne ſert à rien, ou ne ſert que très-peu à la nutrition des racines inférieures qui pourtant n'ont pas moins beſoin d'être aidées que celles de la ſuperficie. Je ſais tout ce qu'on pourroit dire pour défendre cette coutume, mais il n'en eſt pas moins vrai que le fumier tout ſeul feroit moins cher, qu'il feroit plus d'effet, & qu'en l'employant en temps convenable & de la maniere que je l'ai marqué dans ma Nouvelle Méthode, il ne préjudicieroit pas plus à la qualité du vin que de la maniere dont on le prépare. On ſe donne ſouvent bien de la peine, & on dépenſe bien de l'argent ſans trop ſavoir pourquoi; mais le

monde, & ſur-tout celui de l'agriculture, n'eſt encore mené par-tout que par les préjugés & la mode du pays.

Les bévues que je viens de relever, ne ſont pas, à beaucoup près, les ſeules que commettent les Vignerons dans la culture des vignes, mais ce ſont les principales, & à l'égard des autres, je me réſerve de les faire remarquer aux perſonnes qu'elles regarderont particulierement, à meſure que les demandes que l'on pourra me faire d'après la derniere partie de cet Ouvrage, m'en fourniront l'occaſion.

Voici maintenant les remarques que j'ai annoncées ſur les Vins, & que j'ai omiſes dans la Diſſertation que j'ai placée avant la Théorie ſur le temps de la vendange. Je me bornerai à les poſer, ſauf à y revenir ailleurs s'il en eſt beſoin.

L'uſage de braſſer & de battre le vin, pour ainſi dire, juſqu'à extinction, comme on le pratique par rafinement dans certains Vignobles, eſt mal vu, en le ſuppoſant même exécuté avec diſcernement; ce qui n'eſt guère à préſumer. Cet uſage a de très-grands inconvéniens. En général aidons la nature, mais ne la forçons pas.

Un abus beaucoup plus grand, & qui ne peut ſe juſtifier ſous aucun point de vue, c'eſt

la

la coutume où ſont quelques cantons de dépoſer leur vendange, pendant huit jours & quelquefois plus, dans des tonneaux où elle fermente tant bien que mal; & au bout de ce temps, de la retirer dedans ces tonneaux & de la raſſembler dans une cuve où on la foule de nouveau & où elle fermente ſi elle peut. Cet uſage eſt une bévue inſoutenable.

Mon deſſein étoit encore de faire une autre remarque; mais après toutes les diſcutions auxquelles je me ſuis livré précédemment ſur la partie dont je vais parler, je me bornerai à rappeller les Vignobles à l'indication générale que j'ai publiée pour le décuvage des Vins, & à les avertir que toute autre indication contraire à celle-là, de quelque part qu'elle vienne, ne peut être que fauſſe ou imparfaite. Il n'y a pas deux bonnes indications générales; il n'y a que celle que j'ai donnée, en la modifiant ſuivant les circonſtances comme je l'ai enſeigné. Voyez le problême ſur le décuvage des Vins; la deuxieme & la troiſieme des expériences dans la Richeſſe des Vignobles, les pag. 24 & ſuivantes de la Diſſertation inſérée dans la Théorie ſur le temps de la vendange, & les Obſervations ſur le décuvage, que j'ai placées à la ſuite de cette Théorie, ſous le titre d'Eclairciſſemens ſur la nouvelle Fouloire,

& notamment ce que j'ai dit ſur les vins verds, aux pag. 24 & ſuivantes de ces Obſervations.

ADDITIONS

A la nouvelle Méthode de cultiver la Vigne, ſur différens objets.

Quand on conſidére, d'un côté, le grand nombre d'Auteurs, qui, dans tous les ſiecles & de nos jours mêmes, ont écrit ſur l'Agriculture, & de l'autre, que cet art n'eſt encore, dans preſque toutes ſes parties, que ténébres, ignorance & ſur-tout confuſion, on eſt, ce ſemble, forcé de convenir que cet art eſt, de tous les arts, le plus difficile, comme il eſt auſſi le plus excellent.

Il en eſt un toutefois que j'excepterois, c'eſt celui d'apprendre aux hommes en général à bien juger & à bien voir; mais il eſt encore à trouver.

Avec cet art, que de faux ſyſtêmes & de mauvais livres, en tout genre, nous verrions rejettés, & que de bons livres & de grandes inventions, qui ſont plus ou moins rejettés, nous verrions recherchés & préconiſés, au moins par les hommes qui ſemblent appellés à penſer!

Cette réflexion mériteroit peut-être d'être

plus développée; mais pour le moment je ſuis forcé de me borner aux objets que je vais traiter.

Des Vignes en côtes.

Il y a peu de Vignobles dont une partie des vignes ne ſoit ſituée ſur des côtes. Ces côtes ne ſont pas par-tout également rapides; mais il y en a un grand nombre qui le ſont. Cette ſituation eſt toujours la plus favorable pour la bonne qualité des vins. *Bacchus amat colles*; mais le réportement des terres, ou autrement dit, le terrage qu'elle ſemble néceſſiter eſt très-onéreux & augmente de beaucoup les frais de la culture. J'ai déja donné, dans l'Art de la vigne, & en dernier lieu dans la nouvelle Méthode, des vues relatives à cet objet.

J'ai dit à la pag. 12 de la nouvelle Méthode, que quelle que ſoit l'expoſition des vignes en côteaux, il falloit en diriger les rangées en travers & dans le ſens le plus oppoſé à la pente; & cela pour empêcher que dans les labours, on n'attire toujours la terre du haut en bas.

A la pag. 13, j'ai dit que dans toutes les vignes en pente & ſur-tout celles qui en ont beaucoup, je conſeillois de faire, de diſtance en diſtance, des tranchées tranſverſales, pour

faciliter l'écoulement des fortes pluies d'orages & prévenir l'éboulement ou l'emportement des terres qui en eſt la ſuite. J'ai conſeillé d'en agir de même à l'égard des terres maréca-geuſes, & en général de toutes celles où l'eau ſurabonde à la ſuperficie.

Ces moyens ſont faciles à pratiquer, & leur effet eſt sûr. En les employant, les vignes en côtes n'auront pas plus beſoin d'être reterrées que les vignes en plaine, ou du moins ce be-ſoin ſera infiniment moins fréquent : tout le monde en conviendra, & cependant juſqu'ici quels ſont les Vignobles qui en aient fait uſage ? On ſe plaint bien que les Vignerons labourent toujours la vigne de bas en haut, & par là attirent la terre du haut en bas. On voit bien les dégats que font les pluies d'orages & les torrens qu'elles forment par leur chute. On ſait bien que le terrage indiſpenſable pour réparer les torts que font les ravines & la mau-vaiſe manœuvre des Vignerons, eſt une opé-ration très-couteuſe ; mais ces maux on les re-garde comme incurables, & quelque ſimples que ſoient en apparence les combinaiſons né-ceſſaires pour les prévenir, on ne ſait pas les faire.

J'avois préparé une diſſertation aſſez étendue ſur cet objet ; mais avec les hommes de l'a-

griculture, ce ne ſont pas toujours les choſes les plus parfaites qu'il faut rechercher, ce ſont les plus ſimples; parce que l'exécution en étant plus facile, elles ſont plus généralement adoptées & deviennent, par là, plus utiles.

C'eſt cette réflexion qui m'a déterminé à réduire toute ma Diſſertation, pour ainſi dire, à une ſeule obſervation, c'eſt que, dans les côtes dont la pente eſt trop roide, comme il y en a beaucoup, il faut faire les tranchées deſtinées à la plantation de la vigne, & par conſéquent établir les rangées, non dans le ſens oppoſé à la pente comme dans les autres côtes; mais au contraire dans le ſens même de la côte, en ſorte que les rayons ſoient dirigés, ſuivant l'uſage ordinaire, dans le ſens de la pente; autrement les Vignerons ne pourroient, comme je l'ai vu moi-même, aſſez prendre pied pour labourer la vigne dans le ſens contraire à la pente.

Ceci peut être regardé comme une exception; mais comme elle a ſes inconvéniens, on peut & on doit les prévenir, en multipliant les foſſés plus que dans les autres vignes, ou leur donner plus de largeur & de profondeur, non-ſeulement dans la vue de favoriſer l'écoulement des grandes pluies, mais encore pour empêcher que les Vignerons, en labourant la terre des

bas en haut, n'attirent la terre du haut de la piece jusques dans le bas. J'estime que dans le cas dont il s'agit, les fossés devroient avoir deux pieds de large sur dix-huit pouces de fond, & plus si cela étoit possible, qu'ils devroient être au plus à quarante pieds l'un de l'autre, & que chaque année après la vendange, & peut-être encore mieux après l'hiver, on devroit les écurer & en faire porter la terre au haut de chaque espace de terre au-dessous duquel se trouvera chaque fosse.

Si, pour bonnes raisons, car j'en vois plus d'une, on jugeoit à propos d'appliquer à toutes les vignes en côte, la direction que j'ai conseillée plus haut, pour quelques-unes, on le peut, mais en prenant exactement les mêmes précautions que je viens d'indiquer.

Des tiges trop élevées & des vieilles branches.

Longues tiges & vieux bois, ou vieilles branches, deux causes principales & trop communes de la ruine des vignes, & principalement de celles qui sont tenues en treilles ou perchées. Ce que j'ai dit à la pag. 8 à l'occasion de la multiplication des tiges, peut s'appliquer également à leur trop haute élévation & aux vieilles branches; la raison est la même, ainsi je ne la répéterai point

ici. On peut voir encore les pag. 11 & ſuivantes, où je me ſuis fort étendu ſur le même ſujet.

Il réſulte de ce principe, qu'il faut généralement tenir la vigne baſſe de tige, & lui laiſſer le moins de vieilles branches qu'il eſt poſſible.

Le moyen qu'il faut employer pour cela, c'eſt de porter, ſur les brins les plus bas, toute la taille que comporte le cep, & de retrancher toutes les branches ſupérieures. Il vaut mieux, quand les brins ſont bons, ne tailler que ſur trois brins à trois yeux chacun, que de tailler ſur quatre, à deux & à trois yeux, comme il vaut mieux encore & par la même raiſon, ne tailler que ſur deux brins, chacun à trois yeux, que ſur trois brins, chacun à deux yeux. *En général, il faut toujours multiplier les têtes le moins qu'il eſt poſſible.* Tout cela eſt fort aiſé, & n'eſt pratiqué nulle part, ou l'eſt fort mal.

Ce n'eſt pas que les Vignerons, étant toujours dans les vignes, & dans le cas de faire la comparaiſon des ceps les uns avec les autres, leurs yeux ne ſoient néceſſairement frappés de la différence ſenſible qu'il y a entr'eux, & qu'ils ne voyent que toutes choſes égales d'ailleurs, les ceps dont les tiges ſont les plus longues, & qui portent le plus de vieilles branches, ſont

auſſi ceux qui portent le moins de fruit, & que par conſéquent il ſeroit néceſſaire de les rabaiſſer par la taille, mais ils y rencontrent ſouvent une difficulté, c'eſt qu'aſſez communément & preſque toujours, les ſarmens qui ſe trouvent au faîte du cep, ſont les plus forts & quelquefois les ſeuls ſur leſquels on peut eſpérer du fruit. Cet obſtacle, qu'avec plus de ſavoir, ils auroient pu prévenir, eſt ce qui les arrête & les détermine à continuer de tailler ſur les branches les plus élevées; ainſi au lieu de rabaiſſer le cep, ils l'élévent encore & augmentent le mal loin de le détruire.

Il arrive delà, ſur-tout dans les vignes ordinaires, ou que le cep périt, & qu'il faut l'arracher, comme cela n'eſt pas rare, ou qu'il s'affoiblit au point de forcer, après bien des délais, à le rabaiſſer ſur les brins inférieurs & proche du tronc, ou, qu'à force de s'élever, il faut, pour en finir, le coucher & le provigner s'il a conſervé aſſez de bois & de vigueur pour cela.

Le premier de ces trois expédiens ruine la vigne. Le troiſieme a, plutôt ou plus tard, le même effet, & en outre coute cher. Le ſecond eſt bon, mais il faut l'appliquer dès qu'il eſt néceſſaire. Les délais ne font qu'accroître le mal, ce qui n'arriveroit pas ſi on comprenoit qu'il

faut ſavoir, au beſoin, ſacrifier la jouiſſance d'une année à pluſieurs, & que ſouvent même, comme dans le cas qui ſuit, il n'y a point de ſacrifices à faire.

Si les brins inférieurs peuvent porter du fruit dès l'année même, c'eſt ſur eux qu'il faut rabattre le cep, en les taillant & en ſupprimant la tête du cep comme je l'ai marqué à la ſuite du principe, *longues tiges*, *&c.* Dans ce cas il n'y aura point de jouiſſance interrompue.

Si les brins inférieurs, ou parce qu'ils ſont trop foibles, ou parce qu'ils ſont ſortis du tronc l'année même, ne donnent aucune eſpérance de fruit pour l'année ſuivante, il faut encore rabaiſſer le cep ſur ces brins, qui étant bien taillés, & au moyen de la ſuppreſſion de la tête & des branches trop élevées, pouſſeront des bourgeons vigoureux, leſquels, l'année d'après, donneront de beaux raiſins, enſorte qu'il n'y aura qu'une ſeule année d'interruption de jouiſſance, & encore, dans le cas préſent, la jouiſſance, ne ſera ſouvent qu'interrompue en partie, vu que, ſuivant l'année & les circonſtances, une partie de la taille pourra donner du fruit.

Si, par un effet de la négligence que l'on ne met que trop ſouvent dans la façon de l'ébourgeonnement, il n'y avoit au pied de la tige,

ni farmens, ni bourgeons de la derniere pousse, il faudroit nécessairement conserver une partie des farmens les plus élevés, & toujours le moins de branches ou de têtes différentes qu'il seroit possible, & veiller à ce que lors de l'ébourgeonnement, on conserve soigneusement deux ou trois, suivant la force du cep, des bourgeons qui seront sortis du bas de la tige, afin de pouvoir, à la premiere taille, supprimer la partie supérieure du cep, & par ce moyen le rajeunir. Dans ce cas, comme dans le précédent, il n'y aura qu'une année de perte de jouissance, mais ici elle sera complete quant aux ceps qui s'y rencontreront.

Il faudra, pour donner plus de force aux bourgeons, les rogner quand ils auront acquis un peu de longueur, à moins qu'ils ne poussent avec beaucoup de force, auquel cas on ne les rognera que dans le temps ordinaire.

Si, (car il faut supposer tous les cas) si toute la vigne ou la plus grande partie n'étoit composée que de ceps & de branches trop élevées, alors on se borneroit, la premiere année, à rabattre & à rajeunir les ceps dont les farmens inférieurs, comme dans le premiers cas, pag. 25, pourroient donner du fruit.

A l'égard des autres ceps, on pourra, dans le cas dont il s'agit, diviser l'opération en deux

ou trois années, en rabattant toujours de préférence les ceps les plus élevés & ceux dont les sarmens inférieurs pourront porter du fruit, quand ils n'en promettroient que peu par comparaison à la vigueur du cep. On peut être assuré que toute la force du cep passera dans le bas, dès que la partie supérieure aura été supprimée, & que si on exécute bien, ce qui est très-facile, tout ce que je viens d'enseigner & les autres principes que j'ai donnés sur la taille, la vigne, sans fosses, sans provins, sans fumier ni nouveaux échalas, & étant ainsi rabaissée & rajeunie, poussera vigoureusement, donnera de beaux fruits & durera beaucoup plus long-temps.

Je me suis beaucoup étendu sur cette partie, parce que la connoissance en est absolument nécessaire, pour pouvoir éviter l'opération ruineuse que je me suis proposé de détruire.

J'aurois pu modifier le moyen que je viens de proposer, par un autre, mais l'opération auroit été plus compliquée, plus difficile, plus embarrassante, & auroit exigé quelques frais : c'est pour cela que, quoique ce moyen ne soit pas sans avantage, je n'en ai pas parlé. Il faut, aux hommes de l'agriculture, des moyens simples comme eux.

Le moyen ou les moyens que je viens de pro-

poser, sont très-simples, cependant il faut les étudier pour les bien comprendre, & en faire une juste application. C'est l'avis que je donne en général à l'égard de tous mes ouvrages. Je ne demande pas mieux que de communiquer toutes les instructions qui sont relatives aux parties que j'y ai données mais je voudrois bien qu'on ne me demandât pas celles qui y sont, & quelquefois mot pour mot.

Observations sommaires sur les principales propriétés de ma nouvelle Méthode.

Ma nouvelle Méthode de planter & de cultiver la vigne, convient à tous les pays où l'espacement des ceps est moindre que celui que j'y enseigne. Que les vignes soient soutenues par des échalas, qu'elles ne le soient pas, les principes, la raison, la proportion, les avantages, & par conséquent la nécessité de l'espacement tel que je l'ai indiqué, sont les mêmes, & sont les mêmes pour toutes les terres, pour toutes les expositions & pour tous les plants; & à l'égard des cantons où la vigne est plus espacée, il y auroit encore bien des distinctions à faire, d'autant que ma culture est, on ne peut pas plus économique, & qu'elle a des avantages particuliers qu'on ne peut trouver dans aucune

autre. Voyez entr'autres la pag. 26 de la nouvelle Méthode.

D'ailleurs les principes & les vues que j'ai donnés dans cette Méthode & dans cet écrit, qui en est une suite, sont d'usage, en plus ou en moins, pour tous les pays, pour tous les espacemens & pour toutes les formes de vignes telles qu'elles soient. Ma Méthode prise dans toutes ses parties, est une méthode universelle; & il n'y a aucun pays, ceux même dans lesquels il n'y a point de vignes, qui ne doivent se la procurer & en faire usage. C'est pour celles de nos provinces qui sont dans ce dernier cas, non moins que pour les autres, que je l'ai donnée. Si malgré l'intérêt qu'elles y ont, & toutes les instructions & facilités particulieres que je leur ai données dans l'Avis & Leçon aux Laboureurs, elles n'en profitent pas, ce sera un barbarisme à ajouter à tant d'autres du dix-huitieme siecle, & qui lui sera même particulier; car assurément les autres siecles n'ont jamais été dans le cas de manquer une aussi belle occasion.

« A chaque pas, dit le proverbe, la terre » ne se ressemble pas ». Il suit delà, qu'il est très-rare qu'il ne se rencontre dans toutes les vignes, quelques veines de terre moins favorables que les autres à la production & à la

durée des céps qui s'y trouvent placés. Ces ceps exigent des secours plus fréquens & particuliérement plus d'engrais; cependant quand *une fois la vigne y est bien venue*, j'estime qu'en général le plus grand secours & le plus efficace qu'on puisse lui procurer, c'est de la tailler toujours un peu au-dessous de sa force apparente. Avec cette attention la vigne rapportera toujours, donnera de plus beaux fruits, n'exigera point ou que très-peu d'engrais & durera autant que si le terrein étoit meilleur.

Au reste, cette regle est générale pour toutes les vignes quelles qu'en soient les terres. Je l'ai déja établie à la pag. 20 de la nouvelle Méthode; mais elle est si importante que j'ai cru devoir la rappeller ici. On ne peut y faire trop d'attention. L'économie de la taille est au-dessus de tout, au-dessus de l'écartement, au-dessus des engrais & de tous les moyens possibles, pour toutes les vignes plantées & bien plantées.

SUITE DES ADDITIONS.

Les Bévues sont inséparables de l'ignorance, & l'ignorance est la Reine de l'univers: il n'y a point d'homme qui ne soit plus ou moins soumis à son empire; mais où elle regne le

plus souverainement, c'est dans l'agriculture. Tous ses arts, & sur-tout ses plus grands arts, sont demeurés dans l'état d'imperfection où les avoient laissés les heureux génies qui les ont enfantés. Je l'ai démontré dans cet Ouvrage & dans les trois précédens, & on ne détruira pas mes preuves. Tous les autres arts ont fait les plus grands progrès; ceux-là n'en ont fait aucun. Est-ce défaut de génie? Sont-ce d'autres causes? C'est une question que je n'examinerai point. Toujours est-il que, quelque multipliées qu'aient été les Leçons, de nos jours & dans tous les temps, & que, quelqu'universelle que soit la pratique de ces arts, ils sont encore, pour ainsi dire, dans leur premiere enfance, sur-tout par rapport aux grandes vues & aux grands moyens. S'ils n'y étoient que dans la pratique, ce seroit aux Cultivateurs seuls qu'on pourroit s'en prendre; mais, à quelques-uns près peut-être, ils le sont également dans la Théorie, & dès-lors ce ne sont pas eux qu'il faut en accuser. Nés dans les préjugés, eussent-ils du génie, il seroit étouffé; aussi, en exposant les bévues des Vignerons, n'ai-je point eu intention de leur en faire un reproche. Ce qu'on pourroit leur reprocher avec beaucoup plus de raison & devroit même être réprimé, s'il étoit possible, c'est leur entêtement & les impertinentes

contradictions dont ils ne ceſſent de fatiguer leurs Maîtres, quand, par hazard, ils s'aviſent d'avoir une volonté contraire à la leur. Quant aux bévues, c'eſt autre choſe; il faut bien être ignorant, quand on n'eſt pas inſtruit, & que, par ſoi-même, on n'a aucun moyen de l'être; mais que des propriétaires riches, opulens ou ſeulement aiſés, comme il y en a un ſi grand nombre dans la Capitale & ailleurs; que des hommes qui ne peuvent ignorer de l'exiſtence de mes découvertes, & qui, à moins qu'ils ne l'aient pas voulu, doivent ſavoir combien elles ſont irréprochables, aiment mieux, quelles qu'en ſoient les raiſons, gaſpiller ou laiſſer gaſpiller leurs vignes & leurs vins, que de s'inſtruire; que la Richeſſe des Vignobles & ma Théorie ſur le temps de la vendange, qui devroient être au moins dans les mains de tous les Seigneurs & de tous les Syndics des Communautés de Vignobles; que ma nouvelle Méthode de cultiver la vigne, qui réunit tous les avantages & les plus économiques; enfin, que l'Avis & Leçon aux Laboureurs, qui contient la Théorie la plus ſolide, la plus vaſte, la plus ſimple & la plus propre à éclairer toutes les parties de l'agriculture, (je parle avec confiance, car je ne crains point d'être démenti); que tous ces ouvrages, dis-je, me ſoient

ſoient à peine demandés, lorſque, pour la Capitale ſeule, je devrois en avoir fait plus de vingt éditions telles que celles que j'ai faites; c'eſt pour ne rien dire de plus, ce que j'ai peine à comprendre, ſur-tout dans un ſiecle doublement ſage & comme philoſophe, & comme économiſte, & dans lequel parconſéquent les hommes doivent tout au moins faire uſage pour eux-mêmes, de leurs lumieres & de leur raiſon.

Une indifférence auſſi générale, auſſi peu naturelle, puiſqu'il ne l'eſt pas, d'agir contre ſoi-même, & cependant auſſi ſoutenue, puiſque les plus longs efforts, les plus hauts exemples & les plus grands ſuccès n'ont pu la dompter; une telle indifférence eſt bien propre ſans doute à rebuter le zele & la volonté la plus opiniâtre: & en effet elle m'a forcé déja de retirer pluſieurs de mes éditions.

Il faut pourtant être juſte, mes ouvrages ſont peut-être auſſi demandés que beaucoup d'autres bien plus pronés; mais ils le ſont ſi infiniment peu, par comparaiſon à ce qu'ils devroient l'être, que je ne m'en crois pas moins bien fondé dans tout ce que je viens de dire.

Cependant, comme ce n'eſt pas tellement la faute du public, que ce ne ſoit encore celle de bien d'autres, & que dans tous les états &

même les plus hauts rangs, il y a des amateurs qui estiment mes découvertes, & en désirent la suite, avec le plus grand empressement, j'ai cru devoir poursuivre l'instruction que j'avois commencée par ma nouvelle Méthode de cultiver la vigne, & j'ai entrepris de pousser, d'une maniere ou d'une autre, les Vignobles à bout, soit en les forçant à se rendre, au moins sur cette partie, soit en leur enlevant jusqu'au plus léger prétexte, s'ils ne se rendent pas.

C'est particulierement pour en venir là, que j'ai exposé les principales bévues des Vignerons, & que je me suis fort étendu sur ce qui concerne la taille de la vigne; mais quelque pressantes que soient les raisons que j'ai données contre la proximité des ceps; quelque clair & facile que soit le moyen que j'ai proposé pour la suppression des vieilles branches & des tiges trop élevées, je n'ai pas encore dit tout ce qu'il est possible de dire & de faire pour détruire entierement l'abus si commun, si mal entendu & si ruineux, non pas du remplacement des ceps originaires, mais de leur multiplication *par les provins*.

Cette funeste invention de la folle cupidité est une des principales causes habituelles de la détresse des Vignobles: *Elle leur coute plus que tous les impôts, ou du moins plus que tous les impôts*

fonciers. C'eſt elle qui fait toute la cherté de la culture. Sans elle, cette culture ne coûteroit preſque rien, ou du moins elle coûteroit infiniment moins : auſſi eſt-ce principalement la ſuppreſſion de cet abus que je me ſuis propoſée dans cet Ecrit ; non pas à l'égard des vignes à planter, ma nouvelle Méthode ſuffit & il ne faut qu'elle, comme, à l'égard d'une grande partie des vignes faites, il ne faudroit que le procédé qui a été exécuté l'année derniere, par ordre de S. A. S. Monſeigneur le Duc d'Orléans, ſur huit arpens de vignes faites du Château de Saint-Aſſiſe.

Ce procédé, dont les effets ſont, en tout, les mêmes que ceux de ma nouvelle Méthode, a des avantages de décoration, & même d'utilité *qu'il n'eſt pas poſſible de retrouver dans aucun autre moyen* ; mais outre que mon intention n'eſt point de le donner, c'eſt que, pour le bien exécuter, il exige des combinaiſons que la plus grande partie des Vignerons auroit peine à entendre, à moins que les Maîtres ne les entendiſſent & ne les leur expliquaſſent eux-mêmes.

Ce n'eſt pas tout, ce procédé exige généralement la ſuppreſſion d'une grande partie des ceps & le couchage d'un grand nombre de ceux qui reſtent. Il ne peut s'appliquer qu'aux vignes très-épaiſſes, ou dont le jeune bois a beaucoup

de longueur pour former les rangées ou y atteindre ; ainſi ce procédé exige beaucoup d'attention, des frais & en apparence de grands ſacrifices. Tout cela, pour qui peut faire ces premiers frais, n'eſt rien en comparaiſon des grandes économies & des avantages qui en réſultent ; mais indépendamment de la difficulté de faire exécuter cette opération par les Vignerons, qu'elle déroutine entiérement & auxquels elle déplait d'ailleurs, parce qu'elle leur enleve clairement le bénéfice des provins & de tout ce qui s'enſuit, c'eſt que j'ai par devers moi la preuve que les Bourgeois eux-mêmes s'y prêteroient difficilement. Ce procédé, que je ne donne pas, je l'ai donné plus ſimple encore dans l'Art de la Vigne, & il n'y a peut-être pas dans le Royaume trente Propriétaires qui l'ayent fait exécuter. Il leur faut, du moins en général, ainſi qu'aux Vignerons, des moyens qui ne leur coûtent rien, des combinaiſons ſans action, & par-deſſus cela, fort ſimples : il faut faire leur bien ſans qu'ils y mettent rien du leur, & à l'égard des vignes faites, réformer leur culture & cependant en conſerver toute la forme.

Tels ſeront les effets des moyens que j'ai propoſés juſqu'à préſent dans cet Ecrit. Ces moyens, avec le fumage à propos, & ſouvent une meilleure culture, ſont ceux par leſquels on peut

principalement améliorer les vignes faites, & régulierement espacées, ne le fussent-elles que de deux pieds d'une rangée à l'autre.

Mais à l'égard des vignes épaisses & sans ordre, comme elles le sont aux environs de Paris & dans la plus grande partie du Royaume, ces moyens, tout grands qu'ils sont, ne seroient pas toujours suffisans, il faut encore y joindre ceux qui suivent.

Le premier, qui, ainsi que le second, est commun aux vignes espacées, comme à celles qui ne le sont pas, c'est d'arracher tous les mauvais ceps, c'est-à-dire, tous les ceps qui ne rapportent pas ou qui ne rapportent que dans des années extraordinaires. Ces ceps dérobent une partie de la nourriture des autres, occupent inutilement la terre, embarrassent la culture, & employent, en pure perte, des échalas dans les vignes où il y en a. Il faut donc les extirper, sauf à en planter d'autres si la place l'exige.

Le second moyen est d'arracher pareillement & par les mêmes raisons, tous les ceps foibles & en même temps d'une mauvaise venue, surtout quand ils ont un certain âge. Quelqu'espace qu'on donnât à ces ceps, ils n'en profiteroient point, & rapporteroient toujours très-peu. En général il faut de bons ceps ou point: autrement les vignes seront toujours un mauvais bien.

Le troisieme moyen, particulier aux vignes serrées, c'est de dédoubler tous les ceps dont la distance entr'eux, est moindre d'un pied. Ce cas est très-commun dans les vignes épaisses, par l'usage des provins, ou autrement dit de la multiplication des ceps : souvent les tiges se touchent, & ne sont pas éloignées les unes des autres, de plus de six ou neuf pouces, & quelquefois moins. C'est un abus qui répugne aux notions les plus naturelles, & qui, indépendamment du préjudice qu'il porte évidemment au rapport & à la durée de la vigne, entraîne beaucoup d'autres inconvéniens très-graves, & entr'autres, une très-grande dépense : il est absolument nécessaire de le réformer ; ainsi quand deux ceps se trouveront à moins d'un pied l'un de l'autre, on en supprimera un, & toujours le plus foible, l'autre en deviendra beaucoup plus fort ; & cela, par deux raisons, la premiere, parce qu'il aura plus d'espace libre pour étendre ses racines ; la seconde, parce que souvent & très-souvent deux ceps aussi voisins appartiennent à la même souche, & que cette souche, n'ayant plus qu'un cep à nourrir au lieu de deux & quelquefois trois, toute la séve, puisée par cette souche, passera en entier au cep qui aura été réservé, & en augmentera plus que proportionnellement la force & le rapport.

Au lieu de procéder d'abord à la suppression des ceps à arracher *pour cause de trop grande proximité*, on pourra, supposé qu'ils ne soient ni mauvais, ni trop foibles, commencer par les coucher à environ un demi-pied en terre, & on les taillera fort long pour qu'ils donnent plus de fruit, & l'année suivante on les arrachera; mais comme ces ceps tiennent souvent, ainsi que je viens de le remarquer, à la même souche, que les ceps voisins que l'on veut réserver, il est nécessaire d'observer que ceux-ci soient taillés court, afin de ne pas trop épuiser la souche.

Si, aux environs des ceps qu'il s'agit de dédoubler, il y a quelques places à regarnir, on y couchera à demeure les ceps qu'on auroit supprimés sans cette circonstance, s'ils peuvent y atteindre. On les couchera généralement à la profondeur d'un pied, & on ne leur laissera hors de terre qu'un sarment pour en faire la tige, à moins que le cep ne fut très-vigoureux, auquel cas on pourra laisser deux sarmens, dont *l'un taillé à trois yeux, pour être supprimé l'année d'après*, & l'autre à deux yeux pour être conservé & former la tige.

Ces trois moyens, comme l'on voit, sont très-économiques, & si économiques que l'on peut dire qu'ils ne couteront rien, ni les uns,

ni les autres, pas même le troisieme, à en regarder l'objet principal.

Il faut les employer successivement dans l'ordre que je les ai présentés, c'est-à-dire, qu'il faut commencer par supprimer tous les mauvais ceps, ensuite tous les ceps d'une mauvaise venue, & finir par les ceps trop voisins l'un de l'autre : autrement il pourroit y avoir confusion & méprises.

Si après avoir fait les deux premieres opérations, on s'apperçoit qu'il y a un trop grand vuide, il faudra, ou provigner comme je l'ai marqué à la pag. 23 de ma nouvelle Méthode, ou planter, comme je l'ai dit, à la pag. 24 de la même Méthode. J'estime que dans les vignes dont il s'agit, on ne doit pas replanter les ceps, ni à plus ni à moins de deux pieds de distance l'un de l'autre.

Les moyens que je viens de proposer, les principes & les combinaisons que j'ai exposés dans cet Ouvrage sur la maniere dont il faut conduire & tailler la vigne suivant les différentes circonstances, sont hors de toute atteinte, & assurément l'usage en est fort aisé ; il faut donc les mettre en pratique, puisque d'un côté l'instruction est sûre & son exécution facile, & que de l'autre, elle procurera aux Vignobles les plus grands avantages.

Elle leur sauvera, par ses différens effets, les frais immenses que leur coûtent annuellement les provins, ou autrement dit la multiplication des ceps : elle leur épargnera une plus ou moins grande partie des échalas dans les vignes où il y en a : elle conservera & même augmentera le produit actuel des vignes, en prolongera de beaucoup la durée, & cela sans rien changer à leur extérieur & sans qu'il en coûte un sol de plus aux Vignobles.

Tels sont, en dernière analyse, les avantages que retireront les propriétaires des vignes, de l'instruction que je leur donne. Rien de plus invitant, sans doute, que ces avantages. S'ils s'y refusent, ils sont les maîtres, mais alors ils iront contre leurs plus chers intérêts, & le comble de l'extravagance, selon moi, est d'agir contre soi-même.

Cependant quelqu'importans que soient pour ces Vignobles, les avantages que leur procurera la pratique de l'instruction que je viens de leur donner à l'égard des Vignes faites, je suis forcé d'avouer qu'ils seront moins grands encore que ceux qu'ils auroient pu retirer de l'application de ma nouvelle Méthode à ces mêmes vignes, s'ils n'y rencontroit moins de difficultés ; rien (je ne le dis que pour l'instruction) rien, à mon avis, de mieux vû sont tous les rapports que la

combinaiſon de cette Méthode, pour l'eſpacement des ceps, dans tous les pays. A l'exception de quelques cantons où l'on ſéme du grain dans la vigne, & de ceux où, pour bonnes cauſes, on tient la vigne en hautains, il n'eſt point de lieux où cette Méthode ne ſoit préférable à toute autre.

Cette conſidération ne me déterminera pourtant pas à publier mon procédé pour établir cette méthode dans les vignes déja faites; mais comme il y a beaucoup de ces dernieres où l'on pourroit en faire uſage, & que parmi les perſonnes titrées & les grands Propriétaires, j'en remarque aujourd'hui beaucoup qui recherchent mes Ouvrages, je ſuis déterminé à communiquer ce procédé, tel qu'il a été exécuté chez S. A. S. Monſeigneur le Duc d'Orléans, aux perſonnes qui me le demanderont ſous les conditions ſuivantes.

La premiere, que toutes les lettres ſeront affranchies.

La ſeconde, qu'on me préſentera, non-ſeulement le reçu ſigné de moi, joint au préſent Ouvrage, mais encore les reçus que j'ai joints à la Richeſſe des Vignobles & à la nouvelle Méthode de cultiver la vigne, qui eſt jointe à la théorie ſur le temps de la vendange.

La troiſieme condition à laquelle je ne déro-

terai pas plus qu'aux deux autres, c'eſt que les
perſonnes qui me feront l'honneur de m'écrire,
m'informeront de l'état de leurs vignes, de leur
ſituation, de l'ordre dans lequel elles ſont arrangées, de leur force, & autant qu'il ſera
poſſible, de la maniere dont elles ſont cultivées;
afin que je puiſſe juger par moi-même ſi le
procédé y eſt ou non appliquable.

Faute d'obſerver ces trois conditions, je déclare d'avance, que, quelles que ſoient les perſonnes, je ne leur répondrai point.

Mon adreſſe eſt *rue du Pont-aux-Choux, au petit Hôtel de Poitou, à Paris.*

FIN.

APPROBATION.

J'Ai lu, par ordre de Monſeigneur le Garde des Sceaux, un Manuſcrit ayant pour titre; *Les principales Bévues des Vignerons aux environs de Paris, & par-tout, &c. pour ſervir de ſuite à la nouvelle Méthode de planter & de cultiver la vigne, joint à l'Avis & Leçon aux Laboureurs*, par M. Maupin, *& faiſant partie de ſes Œuvres.* Je n'ai rien vu qui m'ait paru devoir en empêcher l'impreſſion. Fait à Paris, ce 20 Août 1782.

DE SAUVIGNY.

Le Privilége ſe trouve à la fin de la Théorie ou Leçon ſur le temps de la Vendange.

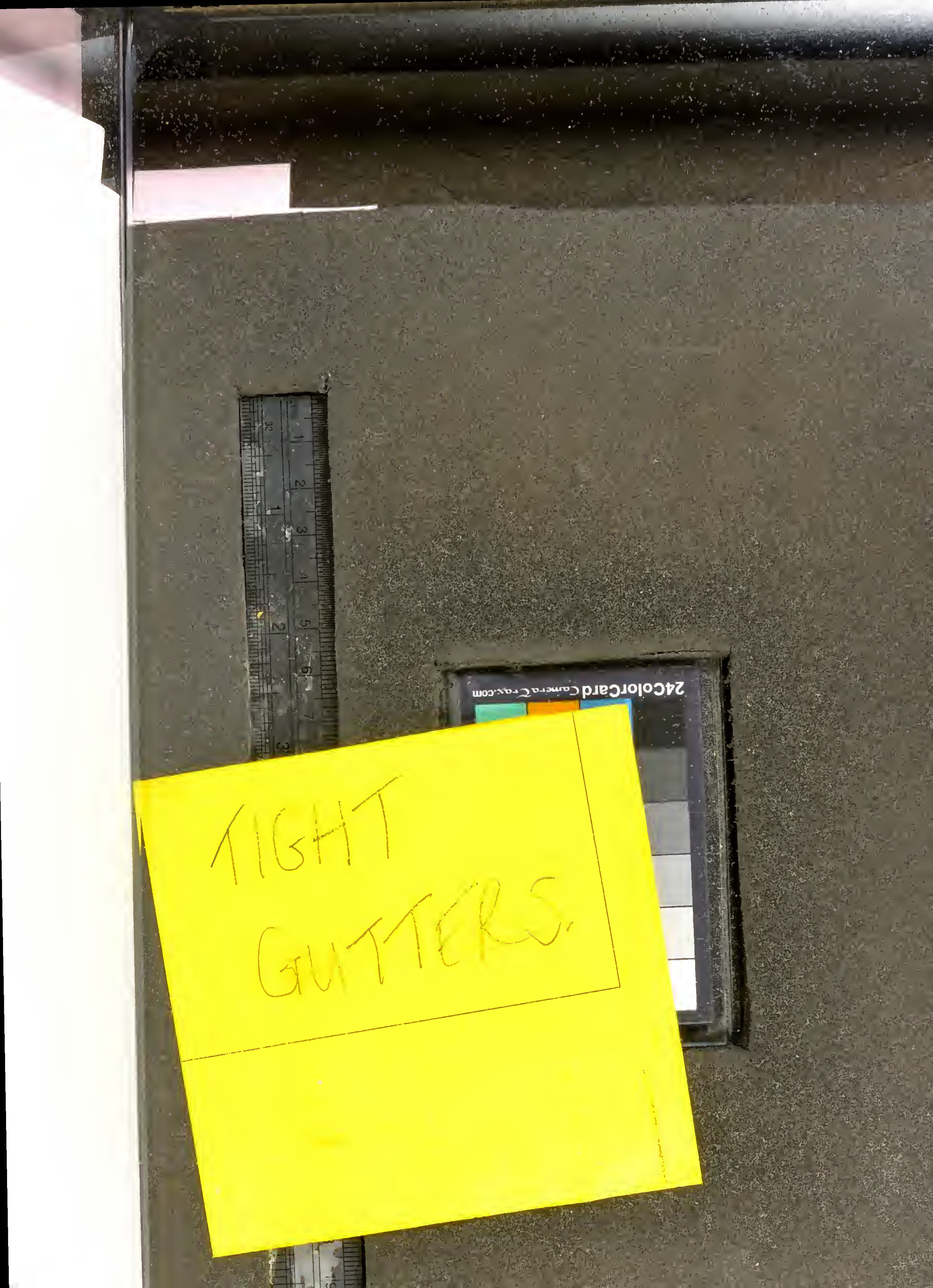
De l'Imprimerie de J. CH. DESAINT, rue S. Jacques.

Pour le prix d'un exemplaire des principales Bévues des Vignerons, &c., joint à l'Avis & Leçon aux Laboureurs, M.

m'a payé quarante-deux ſols, dont je lui donne mon reçu aux fins énoncées dans l'Ouvrage. A Paris, ce

1782.

Maupin


TIGHT GUTTERS.
24ColorCard CameraTrax.com